

Dörrgerät
Déshydrateur d'aliments
Disidratatore di alimenti



Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

Sicherheitshinweise

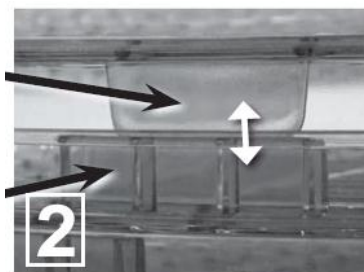
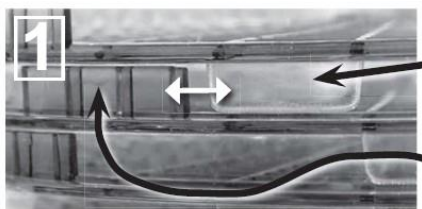
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch.
- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen. Stellen Sie das Gerät nur an einer für Kinder unzugänglichen Stelle auf.
- Gerätunterteil nie ins Wasser tauchen, sondern nur mit einem feuchten Lappen abwischen.
- Während das Dörrgerät in Gebrauch ist, dürfen keine Tücher oder Gegenstände über oder auf das Gerät gelegt werden.
- Benützen Sie das Gerät nur auf einer ebenen, sauberen und hitzebeständigen Oberfläche.
- Lassen Sie auf jeder Seite und nach Oben einen Mindestabstand von einem halben Meter zu Wänden und anderen Gegenständen.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch gedacht und darf nicht im Freien benützt werden.
- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen an Elektrogeräten sind nur von Fachkräften durchzuführen.
- Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Für Schäden, die durch falschen Gebrauch oder nicht in dieser Anleitung vorgesehenen Verwendung verursacht werden, können wir keine Verantwortung übernehmen.

Vor dem ersten Garen

- Waschen Sie alle Teile ausser der Motorbasis gründlich mit Wasser und Seife (oder im Geschirrspüler). Die Motorbasis nur mit einem feuchten Lappen abwischen.
- Vor dem ersten Gebrauch mit Lebensmitteln, nehmen Sie das Gerät leer mit nur einem Dörrgitter und dem Deckel in Betrieb. Der dabei entstehende Geruch ist normal und vergeht nach einer Weile. Schalten sie das Gerät wieder aus sobald der Geruch verflogen ist.

Bedienung

- Setzen Sie das erste Gitter auf die Motorbasis und belegen Sie es mit den zu trocknenden Lebensmitteln. **Achtung:** Legen Sie keine Lebensmittel direkt auf die Motorbasis!
- Setzen Sie das nächste Gitter auf. Sie können zwei Abstände einstellen in dem Sie das obere Gitter entweder direkt auf die gerippte Ablage legen (Abb 1) oder den Abstandhalter des oberen Gitters auf die gerippte Ablage des untern Gitters legen (Abb 2).



- Verwenden Sie so viele Gitter wie nötig und vergessen Sie nicht zum Schluss den Deckel aufzulegen.
- Drücken Sie den Schaltknopf auf Ein (I). Die Warmluft wird nun durch die Öffnung in der Motorbasis nach oben geblasen und entzieht so den Lebensmitteln die Flüssigkeit.
- Sobald der gewünschte Trocknungsgrad erreicht ist kann das Gerät wieder ausgeschaltet werden (Schaltknopf auf Aus (0)).
- Waschen Sie die Gitter gründlich bevor Sie sie wieder verwenden.

- Mit diesem Gerät erhalten Sie 5 Gitter. Zusätzliche Gitter können Sie jederzeit bei Ihrem Fachhändler oder bei Rotel AG, 5012 Schönenwerd beziehen.
- **Achtung:** Benützen Sie nie mehr als 20 Gitter auf einmal!

Tips

- Mit diesem Dörrgerät können Sie alle Lebensmittel dörren die dafür geeignet sind. Dies beinhaltet nicht nur Früchte und Gemüse sondern auch Fleisch, Kräuter, Nüsse usw.
- Waschen Sie die Lebensmittel vorher gründlich und entfernen Sie wenn gewünscht auch die Schale.
- Achten Sie beim Zerkleinern der Lebensmittel auf eine regelmässige Grösse/Dicke. Dabei gilt: je dicker die Stücke desto länger dauert der Trocknungsprozess.
- Bei Lebensmittel mit einem hohen Flüssigkeitsgehalt (zBs. Tomaten, Citrusfrüchte usw.) muss darauf geachtet werden, dass nicht zu viel Flüssigkeit auf die Motorbasis tropft. Diese könnte sonst beschädigt werden.
- Trocknen Sie diese Lebensmittel mit Haushaltspapier gut ab bevor Sie sie auf das Gitter legen.
- Da die Temperatur im Dörrgerät immer konstant ist hängt die benötigte Trocknungszeit grundsätzlich immer vom gewünschten Trocknungsgrad ab. Dies kann je nach Lebensmittel 5 bis 16 Std oder mehr dauern.
- Überprüfen Sie die Lebensmittel von Zeit zu Zeit ob der gewünschte Zustand erreicht ist.
- Getrocknete Lebensmittel werden am besten an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort aufbewahrt.

Reinigung

- Nach jedem Gebrauch müssen die Gitter im Geschirrspüler oder von Hand mit Wasser und Seife gründlich gereinigt und getrocknet werden.
- Die Motorbasis nur mit einem feuchten Lappen auswischen.

Recommandations importantes

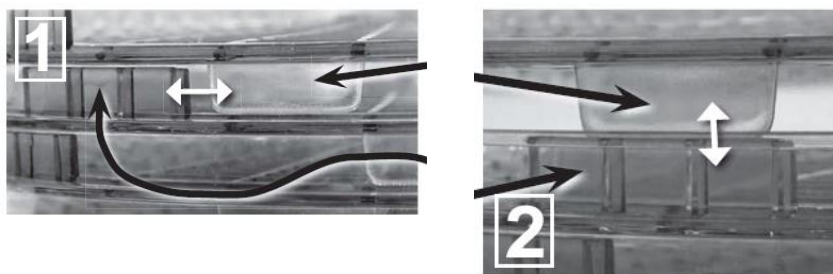
- Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant l'usage de l'appareil.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension de votre réseau.
- Les enfants et les personnes qui, en raison d'une incapacité physique, sensorielle ou psychique ou par inexpérience ou méconnaissance, ne seraient pas en mesure de se servir de l'appareil en toute sécurité ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance ou les instructions d'une personne responsable. Ne placez l'appareil qu'à un endroit inaccessible pour les enfants.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau, mais le nettoyer avec un chiffon humide.
- Ne jamais déposer de chiffon ou tout autre objet sur l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Utilisez l'appareil uniquement sur une surface plane, propre et résistante à la chaleur.
- Respectez sur chaque côté et vers le haut une distance minimale d'un demi-mètre par rapport aux murs et autres objets.
- L'appareil est exclusivement réservé à l'usage domestique et ne doit pas être utilisé en plein air.
- Cet appareil répond aux normes de sécurité relatives aux appareils électriques. Toute réparation d'un appareil électrique ne sera effectuée que par un spécialiste.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées dans les règles de l'art peuvent mettre l'utilisateur en sérieux danger.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dégâts résultant d'une utilisation inadéquate ou d'une utilisation ne figurant pas dans le présent mode d'emploi.

Avant la première cuisson

- Nettoyez bien toutes les pièces, à l'exception de la base moteur, à l'eau et au savon (ou au lave-vaisselle). Essuyez la base moteur uniquement avec un chiffon humide.
- Avant la première utilisation avec des aliments, faites fonctionner l'appareil vide avec une seule grille et le couvercle. L'odeur ainsi dégagée est normale et disparaît au bout d'un moment. Rallumez l'appareil dès que l'odeur s'est dissipée.

Utilisation

- Placez la première grille sur la base moteur et disposez dessus les aliments à sécher. **Attention:** Ne disposez pas d'aliments directement sur la base moteur!
- Posez la grille suivante. Vous avez la possibilité de régler deux distances, soit en plaçant la grille supérieure directement sur le bord côtelé (fig. 1), soit en plaçant l'écarteur de la grille supérieure sur le bord côtelé de la grille inférieure (fig. 2).



- Utilisez autant de grilles que nécessaire et n'oubliez de placer le couvercle à la fin.
- Mettez le bouton en position marche (I). L'air chaud est alors pulsé par l'orifice situé dans la base moteur vers le haut et extrait ainsi l'humidité des aliments.
- Une fois le degré de séchage souhaité atteint, il est possible d'arrêter l'appareil (bouton en position Arrêt (0)).
- Nettoyez bien les grilles avant de les réutiliser.

- Cet appareil est fourni avec 5 grilles. Il est possible de commander à tout moment des grilles supplémentaires auprès de votre revendeur ou auprès de Rotel AG, 5012 Schönenwerd.
- **Attention:** n'utilisez jamais plus de 20 grilles à la fois!

Conseils

- Ce déshydrateur vous permet de sécher tous les aliments adaptés au séchage. Cela ne comprend pas seulement les fruits et les légumes, mais aussi la viande, les herbes, les noix etc.
- Nettoyez bien les aliments avant le séchage et enlevez la peau si vous le souhaitez.
- Lors de la découpe des aliments, veillez à respecter une taille/épaisseur régulière. En effet: plus les morceaux sont gros, plus le processus de séchage est long.
- Pour ce qui est des aliments à forte teneur en liquide (p. ex. tomates, agrumes etc.), il faut veiller à ce que le liquide ne goutte pas trop sur la base moteur pour éviter sa détérioration.
- Séchez bien ces aliments avec de l'essuie-tout avant de les disposer sur la grille.
- La température dans le déshydrateur étant toujours constante, le temps de séchage dépend en principe toujours du degré de séchage souhaité. La durée varie en fonction des aliments entre 5 et 16 heures, voire même plus.
- Vérifiez régulièrement l'état de séchage des aliments.
- Les aliments séchés se conservent le mieux dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière.

Nettoyage

- Après chaque utilisation, il convient de bien nettoyer et sécher les grilles au lave-vaisselle ou manuellement à l'eau et au savon.
- Essuyer la base moteur uniquement avec un chiffon humide.

Indicazioni per la sicurezza

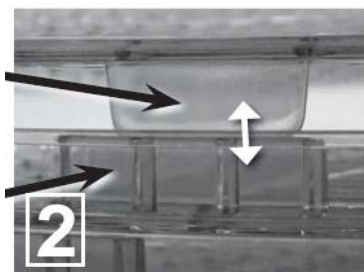
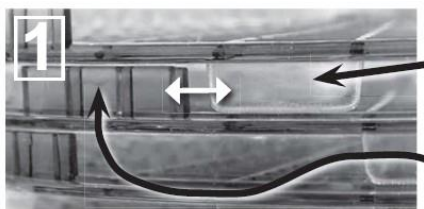
- Vi preghiamo di leggere attentamente queste istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Assicuratevi che la tensione di rete coincida con quella indicata nella targhetta.
- Le persone, compresi i bambini, che per le loro possibilità fisiche, sensoriali o mentali o per la loro mancanza di esperienza o ignoranza, non sono in grado di usare l'apparecchio con sicurezza, non devono usarlo senza la supervisione o le istruzioni di una persona responsabile. Sistemate l'apparecchio solo in luoghi non accessibili dai bambini.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua ma pulirlo usando solo un panno umido.
- Mentre l'apparecchio è in funzione, non posare sull'apparecchio panni o altri oggetti.
- Utilizzare l'apparecchio solo su una superficie piana, pulita e resistente al calore.
- Lasciare su ciascun lato e verso l'alto una distanza minima di mezzo metro dalle pareti e da altri oggetti.
- L'apparecchio è concepito esclusivamente per l'utilizzo domestico e non può essere utilizzato all'aperto.
- Questo apparecchio risponde alle norme di sicurezza in vigore per apparecchi elettrici. Le riparazioni degli apparecchi elettrici devono essere eseguite esclusivamente da tecnici esperti.
- Si possono creare notevoli pericoli per l'utente se le riparazioni non sono eseguite in modo corretto.
- Non possiamo assumerci alcuna responsabilità per danni causati da un uso errato o da un'applicazione non prevista in queste Istruzioni per l'uso,.

Prima della prima cottura

- Lavare accuratamente tutti i componenti, ad eccezione della base motore, con acqua e detersivo (oppure in lavastoviglie). Pulire la base motore solo con un panno umido.
- Prima del primo utilizzo con alimenti, far funzionare l'apparecchio a vuoto con una sola griglia di disidratazione e il coperchio. L'odore inizialmente prodotto dall'apparecchio è normale e scompare dopo un breve lasso di tempo. Spegnerne l'apparecchio non appena l'odore è scomparso.

Utilizzo

- Posizionare la prima griglia sulla base motore e disporvi gli alimenti da disidratare. **Attenzione:** non disporre gli alimenti direttamente sulla base motore!
- Posizionare la seconda griglia. È possibile impostare due distanze differenti posizionando la griglia superiore direttamente sul supporto scanalato (fig. 1) oppure appoggiando il distanziatore della griglia superiore sul supporto scanalato della griglia inferiore (fig. 2).



- Utilizzare le griglie nel numero necessario e non dimenticare di mettere il coperchio.
- Premere il pulsante di accensione e posizionarlo su On (I). Viene avviata la produzione di aria calda, che viene soffiata attraverso l'apertura della base motore verso l'alto determinando la disidratazione degli alimenti.
- Non appena viene raggiunto il grado di disidratazione desiderato, l'apparecchio può essere spento (pulsante di accensione su Off (O)).
- Lavare a fondo la griglia prima di riutilizzarli.

- L'apparecchio viene fornito con 5 griglie in dotazione. Ulteriori griglie possono essere acquistate in qualsiasi momento presso il proprio rivenditore specializzato oppure presso Rotel AG, 5012 Schönenwerd.
- **Attenzione:** non utilizzare in nessun caso più di 20 griglie alla volta!

Suggerimenti

- Con questo disidratatore è possibile essiccare tutti i tipi di alimenti adatti ad essere sottoposti a questo processo. Questi comprendono non solo frutta e verdura, ma anche carne, erbe aromatiche, noci, ecc.
- Lavare accuratamente gli alimenti e, se lo si desidera, rimuovere la buccia.
- Ridurre gli alimenti in piccoli pezzi facendo attenzione a mantenere una dimensione/uno spessore uniforme. Tanto più spessi sono i pezzi, quanto più lungo sarà il processo di essiccazione.
- Nel caso di alimenti con un elevato contenuto di acqua (ad es. pomodori, agrumi, ecc.), accertarsi che sulla base motore non goccioli una quantità eccessiva di liquido. In questo caso, infatti, la base motore potrebbe subire dei danni.
- Tamponare bene gli alimenti con carta da cucina prima di disporli sulla griglia.
- Poiché la temperatura nel disidratatore rimane sempre costante, il tempo di essiccazione necessario dipende sostanzialmente sempre dal grado di essiccazione desiderato. A seconda degli alimenti, il processo può durare dalle 5 alle 16 ore o oltre.
- Verificare di tanto in tanto se gli alimenti hanno raggiunto il grado di essiccazione desiderato.
- Gli alimenti disidratati devono essere conservati in un luogo asciutto, fresco e buio.

Pulizia

- Dopo ogni utilizzo, le griglie devono essere lavate accuratamente in lavastoviglie o a mano con acqua e detersivo, infine asciugate.
- Pulire la base motore solo con un panno umido.

Garantieverpflichtung

Wir verpflichten uns, dieses Gerät kostenlos wieder instand zu setzen, falls es bei sachgemässer Behandlung innerhalb der Garantiezeit versagen sollte.

Wir beseitigen alle Mängel, die auf Material- oder Fabrikationsfehlern beruhen. Die Garantieleistung erfolgt durch Instandsetzung oder Austausch mangelhafter Teile nach unserer Wahl.

Eine Garantieleistung entfällt für Schäden an Verschleissteilen, für Schäden und Mängel, die durch unsachgemässe Behandlung oder Wartung auftreten (insbesondere Verkalkung und gewerblicher Einsatz). Sie wird nur gewährt, wenn entweder die Garantiekarte mit Kaufdatum, Händlerstempel und Unterschrift versehen oder die Kaufquittung mit dem Gerät an die zutreffende Servicestation eingesandt wird (siehe Adresse unten).

Rücksendungen sollen in der Originalverpackung erfolgen. Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers. Bitte vergessen Sie nicht, der Sendung Ihre Adresse und, falls der Fehler nicht offensichtlich ist, eine Erklärung beizufügen.

Obligation de garantie

Nous nous engageons à réparer gratuitement cet appareil s'il devait tomber en panne durant la période de garantie, pour autant que celui-ci ait été utilisé de manière appropriée. Nous éliminons toutes les déficiences dues à des vices de matière ou de fabrication. La prestation de garantie se fait en effectuant une réparation ou en échangeant les pièces, selon notre choix. La garantie n'est pas accordée pour les dommages survenant sur les pièces d'usure, pour les dommages et vices dus à une manipulation ou un entretien inapproprié (en particulier l'entartrage et l'utilisation à des fins professionnelles). Elle n'est accordée que si la date d'achat, le cachet du revendeur et la signature figurent sur carte de garantie ou si la quittance d'achat a été retournée avec l'appareil au point de service compétent (voir adresse ci-dessous). Les renvois doivent se faire dans l'emballage d'origine. Les frais de transport sont à la charge de l'acheteur. Veuillez ne pas oublier d'indiquer votre adresse et, si le défaut n'est pas évident, de joindre une explication à votre envoi.

Impegno di garanzia

Ci impegniamo a riparare gratis questo apparecchio, qualora – malgrado un uso corretto - si fosse guastato durante il periodo di garanzia. Eliminiamo tutti i difetti causati da difetti del materiale o di fabbrica. La prestazione di garanzia avviene con il ripristino o la sostituzione di pezzi difettosi a nostra discrezione. Una prestazione di garanzia decade nel caso di danni a pezzi soggetti a usura, di danni e difetti dovuti a trattamento o a manutenzione non corretti (in particolare calcificazione e utilizzo industriale). Viene concessa solo se la cartolina di garanzia munita della data d'acquisto, del timbro del rivenditore e della firma o la ricevuta d'acquisto e l'apparecchio vengono inviati al rispettivo servizio di assistenza (vedi indirizzo in basso). L'invio deve avvenire nell'imballaggio originale. Le spese di trasporto sono a carico dell'acquirente. Non dimenticatevi p.f. di allegare all'invio il vostro indirizzo e, qualora il difetto non fosse chiaro, anche una spiegazione.

Servicestation:
Service après-vente:
Servizio Assistenza :

Rotel AG
Parkstrasse 43
5012 Schönenwerd

Tel: 062 787 77 00
e-mail: office@rotel.ch